

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Saco de Pasteleiro Profissional Nylon 500mm - 100 Unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE550502	<b>Modelo:</b>	HE550502
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369550502

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE550502

## Descrição Resumida

Sacos de pasteleiro profissionais em nylon sem costuras, 500mm, pack de 100. Ideal para produções intensivas, garante higiene e durabilidade.

## Descrição Completa

Concebido para a exigência da pastelaria e cozinha profissional, o saco de pasteleiro em nylon de 500mm oferece uma solução higiênica e resistente para o dia a dia. A sua construção sem costuras facilita a limpeza e minimiza o risco de contaminação, assegurando uma aplicação precisa e consistente em todas as confeções, desde cremes a massas mais densas.

### saco de pasteleiro profissional — Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	500 mm
<b>Material</b>	Nylon sem costuras
<b>Quantidade por embalagem</b>	100 unidades
<b>Método de Limpeza</b>	Adequado para limpeza em água a ferver
<b>Peso (total)</b>	0,03 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e padarias com produção intensiva de doçaria, este pack de sacos de pasteleiro é essencial para o Chef de Pastelaria que exige precisão e higiene no acabamento de bolos, doces e sobremesas. É igualmente útil em restaurantes de cozinha tradicional e moderna para a confeção de guarnições delicadas e mise en place de purés, garantindo eficiência no serviço de mesas.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este saco de pasteleiro destaca-se pela durabilidade do nylon sem costuras, que não só aumenta a vida útil do produto como simplifica a lavagem, crucial para o cumprimento das rigorosas normas HACCP. A sua capacidade de ser limpo em água a ferver assegura uma desinfeção profunda, diferenciando-o de alternativas de menor qualidade e garantindo a segurança alimentar em qualquer contexto de produção intensiva.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade esperada deste saco de pasteleiro em uso intensivo??**

*Fabricado em nylon resistente e sem costuras, este saco foi concebido para suportar o uso diário em ambientes profissionais. A sua longevidade é superior à de sacos descartáveis, permitindo inúmeras utilizações quando devidamente limpo e conservado.*

### **Como devo limpar e higienizar estes sacos para garantir a segurança alimentar??**

*Estes sacos podem ser lavados em água a ferver, o que garante uma higienização profunda e o cumprimento das normas de segurança alimentar. Recomenda-se a lavagem imediata após cada uso para remover todos os resíduos de alimentos e prevenir a proliferação bacteriana.*

### **Este saco de pasteleiro é adequado para massas mais densas ou recheios quentes??**

*Sim, a robustez do nylon sem costuras confere ao saco uma elevada resistência, tornando-o apto para lidar tanto com massas de maior consistência como com recheios quentes, sem comprometer a sua integridade ou desempenho.*

### **É possível reutilizar os sacos, ou são de uso único??**

*Estes sacos de pasteleiro são totalmente reutilizáveis, constituindo uma opção mais económica e sustentável a longo prazo em comparação com os modelos descartáveis. A sua resistência a altas temperaturas na lavagem suporta múltiplas utilizações profissionais.*

### **Qual a vantagem de adquirir um pack de 100 unidades para o meu negócio??**

*Comprar em pack de 100 unidades garante que o seu negócio terá sempre stock disponível para as operações diárias, minimizando interrupções na produção e otimizando a gestão de recursos. É uma solução prática para gerir picos de trabalho e manter o serviço contínuo.*